concept

Sušička ovoce a bylinek
Sušička ovocia a bylinek
Suszarka do owoców i ziół
Augļu un garšaugu žāvētājs
Fruit and Herb Dehydrator
Obst und Kräutertrockner

SO1040

CZ **SK** **PL** **LV** **EN** **DE**

PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli s naším výrobkem spokojeni po celou dobu jeho používání.

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

Technické parametry	
Napětí	220- 240 ~ 50 Hz
Příkon	245 W
Hlučnost	46 dB(A) re 1 pw

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

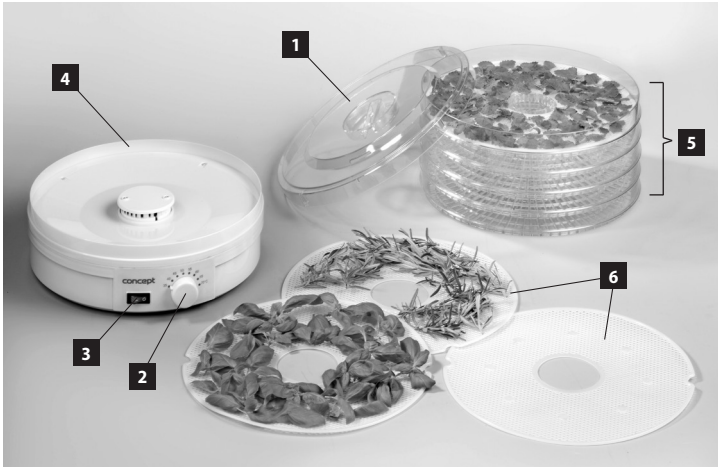
- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla. Tento povrch musí mít dostatečnou nosnost, aby unesl spotřebič i s připravovaným obsahem. **Okolo spotřebiče ponechte volný prostor alespoň 15 cm.**
  Nenechte spotřebič v dosahu hořlavých materiálů, nepokládejte nic na vrchní stranu spotřebiče.
- Nevkládejte materiály z papíru nebo plastu do vnitřního prostoru spotřebiče.
- Nezakrývejte otvory spotřebiče, hrozí nebezpečí přehřátí.
- Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Udržujte spotřebič v čistotě. Nedovolte, aby cizí tělesa pronikla do otvorů mřížek. Mohla by způsobit zkrat, poškodit spotřebič nebo způsobit požár.
- Při vypojování spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné, s obsluhou seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Nepoužívejte spotřebič na mokrém povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel.
- Držte spotřebič stranou od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a podobně. Chraňte jej před přímým slunečním zářením, vlhkostí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokrýma rukama.
- V případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.

- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Před čištěním a po použití spotřebič vypněte.
- **Pokud zpozorujete kouř, vypněte spotřebič a vypojte přívodní kabel ze zásuvky. Nechte přikryté víko, aby se zabránilo případnému šíření ohně.**
- Neopravujte spotřebič sami. Obraťte se na autorizovaný servis.
- Maximální doporučená doba provozu nesmí překročit 40 hodin,
- Doporučujeme použít sušičku vždy s 5 dodanými platy i přesto, že některá zůstanou prázdná.

Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.

POPIS VÝROBKU

1. Víko
2. Regulátor nastavení teploty
3. Vypínač ON/OFF
4. Tělo spotřebiče
5. Sušicí síta
6. Síta na sušení bylin



UPOZORNĚNÍ:
Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej nechat sestavený a zapnutý bez ovoce po dobu asi 30 minut. Poté jej z hygienických důvodů zvenčí otřete vlhkým hadříkem a sušicí síta umyjte v teplé vodě.

NÁVOD K OBSLUZE

Spotřebič je určen k sušení potravin (ovoce, zeleniny, bylin, květin, hub, masa, atd.).
Během sušení potravin dochází k odpařování vody. Spotřebič využívá principu stejnoměrného proudění teplého vzduchu, takže potraviny nejsou přepalovány a suší se rovnoměrně.
Pokud nakrájené ovoce namočíte do slabého roztoku citrónové šťávy, zachová si světlou barvu a nezhnědne.
Tvrdou zeleninu (mrkev, celer) lze před sušením ponořit na 1-2 minuty do horké vody a pak ji osušit. Lépe si zachová chuť a sušení trvá kratší dobu.

1. Ovoce a zeleninu nejdříve omyjte a osušte. Kousky, které jsou nekvalitní (nahnilé, potlučené atd.) okrojte. Pro urychlení procesu sušení můžete ovoce odpeckovat, vykrojit jádřince či oloupat slupku. Ovoce můžete potřít nebo namočit do medu, koření nebo nějaké šťávy, abyste přizpůsobili jeho chuť svým požadavkům
2. Potraviny nakrájejte na plátky, které rovnoměrně rozložíte na sušicí síta. Plátky potravin nepokládejte na sebe, mezi plátky by měla být menší mezera. Pro zachování proudění vzduchu ponechte volné alespoň 10 % plochy sušicího síta.

   VAROVÁNÍ:
   Síta na sušení bylin nikdy nevkládejte do prvního patra do těsné blízkosti motoru.
   HROZÍ NEBEZPEČÍ PŘEHŘÁTÍ!

3. Odstraněním prázdných sít zlepšíte proudění vzduchu a zkrátíte dobu sušení. Minimální počet sít však musí být 5 ks. Vždy používejte s víkem.
4. Po sestavení spotřebiče si regulátorem teploty zvolte požadovanou teplotu sušení.
   Doporučujeme:
   Květiny: cca 35 – 40°C
   Bylinky: cca 40°C
   Pečivo: 40 – 50°C
   Zelenina: 50 – 55°C
   Ovoce: 55 – 60°C
   Maso, ryby: 65 – 70°C
   Nebojte se experimentovat. Doba a intenzita sušení jsou hodně individuální a závisí na obsahu vody, tloušťce plátků, vaší chuti. Brzy sami zjistíte, jaký stupeň usušení vám vyhovuje.
5. Přibližně v polovině sušicí doby doporučujeme vypnout spotřebič a sušené potraviny zkontrolovat. Přerovnejte sušicí síta shora dolů tak, aby se spodní síta dostala nahoru a horní se dostala dolů. Poté pokračujte v sušení. Potraviny budou ještě rovnoměrněji usušené.
6. Po dokončení sušení spotřebič vypněte, vypojte ze zásuvky elektrického napětí a nechte vychladnout.

POZOR:
Aby se potraviny nekazily, musí být dostatečně usušené!
Správně usušená zelenina má být suchá a lámavá.
Správně usušené ovoce má být kožnaté a ohebné.
Správně usušené houby mají být kožnaté až lámavé.
Správně usušené byliny mají být drolivé.

BALENÍ A USKLADNĚNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN
Před uskladněním musí být potraviny zcela vychladlé (jinak by se mohly zapařit a zkazit). Před zabalením pro dlouhodobé uskladnění vyčkejte cca 1 týden.
Sušené kousky doporučujeme balit po menším počtu, abyste po otevření spotřebovali celé balení.
Sušené potraviny skladujte nejlépe v uzavíratelných sklenicích, případně v látkových nebo papírových sáčcích.

ZPŮSOBY SPOTŘEBY USUŠENÝCH POTRAVIN
a) Potraviny lze konzumovat nebo zpracovávat v usušeném stavu.
b) Potraviny lze před konzumací nebo zpracováním namočit následujícím způsobem:
   Nalijte do hrnce studenou vodu, ponořte do ní sušené kousky a nechte v lednici nabobtnat 1-8 hodin podle druhu potravin. Dojde ke zvětšení objemu potravin až na dvojnásobek.
   Aby se zachovala výživová hodnota sušené zeleniny, můžete ji v této vodě dále vařit a připravovat.

ORIENTAČNÍ KAPACITA A DOBA SUŠENÍ NĚKTERÉHO OVOCE A ROSTLIN

Ovoce nebo rostlina	kapacita sušení s 5 síty	doba sušení s 5 síty
Jablka	2 kg	16 hod.
Hrušky	2 kg	17 hod.
Meruňky, broskve, švestky	1,8 kg	11-12 hod.
Houby	1 kg	6-7 hod.
Zelenina	1 kg	4-5 hod.
Byliny a čajové lístky	220 g	1-2 hod.
Květiny	200 g	1-2 hod.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pozor!
Před každým čištěním spotřebiče vytáhněte přívodní kabel z elektrické zásuvky!
Před manipulací se ujistěte, že spotřebič již vychladl!
K čištění povrchu spotřebiče používejte pouze vlhký hadřík, nepoužívejte žádné čisticí prostředky nebo tvrdé předměty, protože mohou povrch spotřebiče poškodit!
Sušicí síta omyjte v teplé vodě s přídavkem saponátu. Pokud jsou silně znečištěna, nechte je odmočit a pak použijte jemný kartáček.
Nikdy nečistěte základnu spotřebiče s ventilátorem pod tekoucí vodou, neoplachujte ho ani neponořujte do vody!

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Příčina	Řešení
Motor nepracuje.	Špatně nebo málo zasunutá zástrčka do zásuvky.	Zkontrolujte připojení zástrčky.
	Zásuvka není napájena.	Zkontrolujte přítomnost napětí, např. jiným spotřebičem.
	Poškozený přívodní kabel.	Dejte jej přezkoušet a opravit autorizovaným servisním střediskem.
Motor fouká, ale sušička nehřeje	Zareagovala tepelná pojistka proti přehřátí.	**Vypojte přívodní kabel ze zásuvky.** Nechte spotřebič vychladnout. Pokud ani po vychladnutí těleso nezačne hřát, obraťte se na autorizovaný servis.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

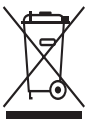
Ke spotřebiči je možné dokoupit následující příslušenství:
Sušicí síto obj. kód 42390620 cena dle platného ceníku

SERVIS

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.



Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:
Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

PODĚKOVÁNÍ

Ďakujeme Vám, že ste si kúpili výrobok značky Concept a prajeme Vám, aby ste boli s naším výrobkom spokojní po celú dobu jeho používania.

Pred prvým použitím si preštudujte pozorne celý návod na obsluhu a potom ho uschovajte. Zaistite, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s výrobkom manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	220- 240 ~ 50 Hz
Príkon	245 W
Hlučnosť	46 dB(A) re 1 pw

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohoto spotrebiča je 46 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

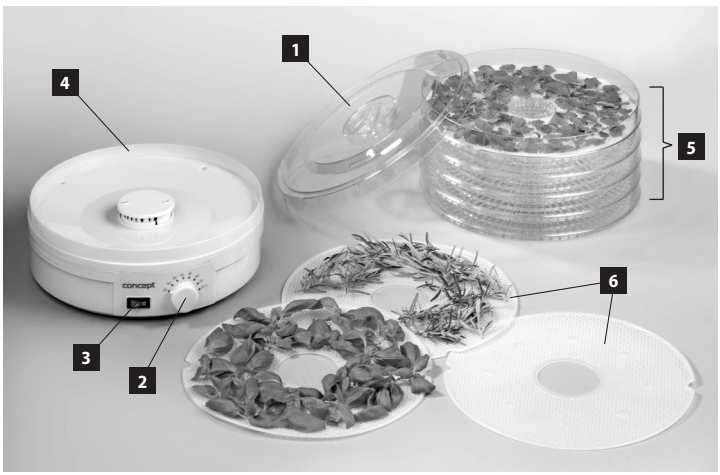
- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám uvedeným na typovom štítku spotrebiča.
- Nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla. Tento povrch musí mať dostatočnú nosnosť, aby uniesol spotrebič aj s pripravovaným obsahom. **Okolo spotrebiča ponechajte voľný priestor aspoň 15 cm.**
  Nenechávajte spotrebič v dosahu horľavých materiálov, neklaďte nič na vrchnú stranu spotrebiča.
- Nevkladajte materiály z papiera alebo plastu do vnútorného priestoru spotrebiča.
- Nezakrývajte otvory spotrebiča, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.
- Udržiavajte spotrebič v čistote. Nedovoľte, aby cudzie telesá prenikli do otvoru mriežok. Mohli by spôsobiť skrat, poškodiť spotrebič alebo spôsobiť požiar.
- Pri vypájaní zo zásuvky elektrického napätia spotrebič nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej osoby oboznámenej s obsluhou.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa spotrebič používal ako hračka.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naň mohli dosiahnuť deti.
- Nepoužívajte spotrebič na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako odporúča výrobca.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, chybu dajte ihneď odstrániť v autorizovanom servisnom stredisku.
- Spotrebič neprenášajte a neťahajte za prívodný kábel.
- Spotrebič umiestnite bokom od zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením a vlhkosťou.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokrými rukami.

- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič je vhodný len na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- Neponárajte prívodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel, aby ste odhalili možné poškodenie. Poškodený spotrebič nezapínajte.
- Pred čistením a po použití spotrebič vypnite.
- **Pokiaľ spozorujete dym, vypnite spotrebič a vypojte prívodný kábel zo zásuvky. Nechajte prikryté veko, aby sa zabránilo prípadnému šíreniu ohňa.**
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.
- Maximálny odporúčaný čas prevádzky nesmie prekročiť 40 hodín.
- Sušičku odporúčame použiť vždy s 5 dodanými plátmi aj napriek tomu, že niektoré z nich zostanú prázdne.

Ak nedodržíte pokyny výrobcu, nemôže byť prípadná oprava uznaná ako záručná.

POPIS VÝROBKU

1. Veko
2. Regulátor nastavenia teploty
3. Vypínač ON/OFF
4. Telo spotrebiča
5. Sušiace sitá
6. Sitá na sušenie bylín



UPOZORNENIE:
Skôr ako uvediete nový spotrebič do prevádzky, by ste ho mali nechať zostavený a zapnutý bez ovocia asi 30 minút. Potom ho z hygienických dôvodov zvonka otrite vlhkou handričkou a sušiace sitá umyte v teplej vode.

NÁVOD NA OBSLUHU

Spotrebič je určený na sušenie potravín (ovocia, zeleniny, bylín, kvetov, húb, mäsa atď.).
Počas sušenia potravín sa odparuje voda. Spotrebič využíva princíp rovnomerného prúdenia teplého vzduchu, takže potraviny sa neprepaľujú a sušia sa rovnomerne.
Ak nakrájané ovocie namočíte do slabého roztoku citrónovej šťavy, zachová si svetlú farbu a nezhnedne.
Tvrdú zeleninu (mrkvu, zeler) možno pred sušením na 1 – 2 minúty ponoriť do horúcej vody a potom ju osušiť. Lepšie si zachová chuť a sušenie trvá kratšie.

1. Ovocie a zeleninu najskôr omyte a osušte. Kúsky, ktoré sú nekvalitné (nahnité, otlčené atď.), povykrajujte. Na zrýchlenie procesu sušenia môžete ovocie vykôstkovať, vykrojiť jadrovníky alebo olúpať šupku. Ovocie môžete potrieť alebo namočiť do medu, korenia alebo nejakej šťavy, aby ste prispôsobili jeho chuť svojim požiadavkám.
2. Potraviny nakrájajte na plátky, ktoré rovnomerne rozložíte na sušiace sitá. Plátky potravín neukladajte na seba, medzi plátkami by mala byť menšia medzera. Na zachovanie prúdenia vzduchu nechajte voľných aspoň 10 % plochy sušiaceho sita.

   VAROVANIE:
   Sitá na sušenie bylín nikdy nevkladajte do prvého poschodia do tesnej blízkosti motora.
   HROZÍ NEBEZPEČENSTVO PREHRIATIA!

3. Odstránením prázdnych sít zlepšíte prúdenie vzduchu a skrátite čas sušenia. Minimálny počet sít však musí byť 5 kusov. Vždy používajte veko.
4. Po zostavení spotrebiča si regulátorom teploty zvoľte požadovanú teplotu sušenia.
   Odporúčame:
   Kvety: cca 35 – 40 °C
   Bylinky: cca 40 °C
   Pečivo: 40 – 50 °C
   Zelenina: 50 – 55 °C
   Ovocie: 55 – 60 °C
   Mäso, ryby: 65 – 70 °C
   Nebojte sa experimentovať. Čas a intenzita sušenia sú veľmi individuálne a závisia od obsahu vody, hrúbky plátkov, vašej chuti. Čoskoro sami zistíte, aký stupeň sušenia vám vyhovuje.
5. Približne v polovici času sušenia odporúčame vypnúť spotrebič a skontrolovať sušené potraviny. Upravte sušiace sitá zhora nadol tak, aby sa spodné sitá dostali hore a horné dolu. Potom pokračujte v sušení. Potraviny sa usušia ešte rovnomernejšie.
6. Po dokončení sušenia spotrebič vypnite, vypojte zo zásuvky elektrického napätia a nechajte vychladnúť.

Pozor!
Aby sa potraviny nekazili, musia byť dostatočne usušené!
Správne usušená zelenina má byť suchá a lámavá.
Správne usušené ovocie má byť kožovité a ohybné.
Správne usušené huby majú byť kožovité až lámavé.
Správne usušené byliny sa majú drobiť.

BALENIE A USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVÍN
Pred uskladnením musia byť potraviny úplne vychladnuté (inak by sa mohli zapariť a pokaziť). Pred zabalením na dlhodobé uskladnenie počkajte cca 1 týždeň.
Sušené kúsky odporúčame baliť po menšom množstve, aby ste po otvorení spotrebovali celé balenie.
Sušené potraviny skladujte najlepšie v uzatvárateľných pohároch, prípadne v látkových alebo papierových vreckách.

SPÔSOBY SPOTREBY USUŠENÝCH POTRAVÍN
a) Potraviny možno konzumovať alebo spracovávať v usušenom stave.
b) Potraviny možno pred konzumáciou alebo spracovaním namočiť nasledujúcim spôsobom:
Do hrnca nalejte studenú vodu, ponorte do nej sušené kúsky a nechajte v chladničke napučať 1 – 8 hodín podľa druhu potravín. Objem potravín sa zväčší až na dvojnásobok.
Aby sa zachovala výživová hodnota sušenej zeleniny, môžete ju v tejto vode ďalej variť a pripravovať.

ORIENTAČNÁ KAPACITA A DOBA SUŠENIA NIEKTORÉHO OVOCIA A RASTLÍN

Ovocie alebo rastlina	kapacita sušenia s 5 sitami	doba sušenia s 5 sitami
Jablká	2 kg	16 hod.
Hrušky	2 kg	17 hod.
Marhule, broskyne, slivky	1,8 kg	11-12 hod.
Huby	1 kg	6-7 hod.
Zelenina	1 kg	4-5 hod.
Byliny a čajové lístky	220 g	1-2 hod.
Kvety	200 g	1-2 hod.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pozor!
Pred každým čistením spotrebiča vytiahnite prívodný kábel z elektrickej zásuvky!
Pred manipuláciou sa uistite, že spotrebič už vychladol!
Na čistenie povrchu spotrebiča používajte iba vlhkú handričku, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky ani tvrdé predmety, pretože môžu poškodiť povrch spotrebiča!
Sušiace sitá omyte v teplej vode s prídavkom saponátu. Ak sú silne znečistené, nechajte ich odmočiť a potom použite jemnú kefku.
Nikdy nečistite základňu spotrebiča s ventilátorom pod tečúcou vodou, neoplachujte ju ani neponárajte do vody!

RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

Problém	Príčina	Riešenie
Motor nepracuje.	Nesprávne alebo málo zasunutá zástrčka do zásuvky.	Skontrolujte pripojenie zástrčky.
	Zásuvka nie je napájaná.	Skontrolujte prítomnosť napätia, napr. iným spotrebičom.
	Poškodený prívodný kábel.	Dajte ho preskúšať a opraviť autorizovanému servisnému stredisku.
Motor fúka, ale sušička nehreje.	Zareagovala tepelná poistka proti prehriatu.	**Vypojte prívodný kábel zo zásuvky.** Nechajte spotrebič vychladnúť. Ak ani po vychladnutí teleso nezačne hriať, obráťte sa na autorizovaný servis.

PRÍSLUŠENSTVO

K spotrebiču je možné dokúpiť nasledujúce príslušenstvo:
Sušiace sito obj. kód 42390620 cena podľa platného cenníka

SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.

Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:
Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odniesť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept. Życzymy Państwu pełnej satysfakcji z jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, zachowując ją na przyszłość. Pozostałe osoby, które będą posługiwały się produktem, powinny również zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	220- 240 ~ 50 Hz
Pobór mocy	245 W
Poziom hałasu	46 dB(A) re 1 pw

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

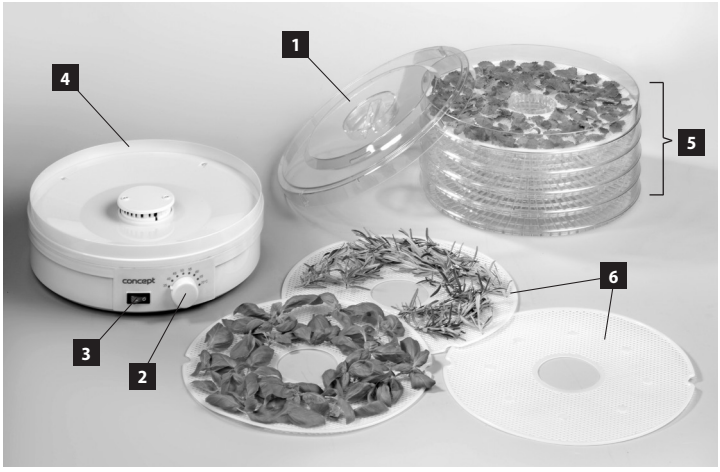
- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia w trakcie pracy bez nadzoru.
- Urządzenie powinno być umieszczone wyłącznie na stabilnych powierzchniach, odpornych na działanie wysokich temperatur, z dala od innych źródeł ciepła. Powierzchnia musi mieć odpowiednią nośność, aby utrzymać urządzenie razem z zawartością. **Wokół urządzenia należy zachować wolną przestrzeń, przynajmniej po 15 cm z każdej strony.**
  W zasięgu urządzenia nie należy pozostawiać materiałów palnych. Nie wolno stawiać nic na wierzchu urządzenia.
- Nie należy wkładać materiałów papierowych ani plastikowych do wnętrza urządzenia.
- Nie wolno zakrywać otworów urządzenia, ponieważ grozi to jego przegrzaniem.
- Nie należy używać wnętrza urządzenia jako schowka.
- Urządzenie należy utrzymywać w czystości. Nie wolno dopuścić, aby przez otwory siatki przedostały się ciała obce. Mogą one spowodować zwarcie, uszkodzić urządzenie lub spowodować pożar.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i za nią pociągnąć.
- Urządzenie należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Należy korzystać z urządzenia poza ich zasięgiem.
- Osoby niepełnosprawne ruchowo lub umysłowo, osoby nieodpowiedzialne lub osoby, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją, mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej, zaznajomionej z obsługą.
- Jeżeli w trakcie pracy urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Urządzenia nie należy używać jako zabawki.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub płyty kuchennej – grozi to ściągnięciem urządzenia przez dzieci.
- Urządzenia nie należy używać na zewnątrz ani stawiać go na mokrych powierzchniach – grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, naprawę usterki należy bezzwłocznie zlecić autoryzowanemu serwisowi.
- Nie należy przemieszczać urządzenia, ciągnąc je lub przenosząc za przewód zasilający.
- Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, piekarniki i tym podobne. Należy chronić je przed bezpośrednim oddziaływaniem promieniowania słonecznego i wilgocią.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie nadaje się do wykorzystania komercyjnego.

- Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy włączać uszkodzonego urządzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia oraz po jego użyciu należy je wyłączyć.
- **Jeżeli pojawi się dym, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć przewód zasilający z gniazdka. Należy pozostawić opuszczone wieko urządzenia, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się ognia.**
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Zaleca się, aby maksymalny czas pracy urządzenia nie przekraczał 40 godzin.
- Zaleca się, aby w urządzeniu zawsze znajdowało się 5 sit do suszenia, nawet jeżeli niektóre pozostają puste.

W przypadku nieprzestrzegania wskazówek producenta, ewentualne naprawy nie będą uznawane jako gwarancyjne.

OPIS PRODUKTU

1. Wieko
2. Regulator temperatury
3. Włącznik ON/OFF
4. Korpus urządzenia
5. Sita do suszenia
6. Sita do suszenia ziół



UWAGI:
Przed rozpoczęciem użytkowania nowego urządzenia należy włączyć go w stanie zmontowanym bez owoców na około 30 minut. Następnie z powodów higienicznych należy przetrzeć urządzenie z zewnątrz wilgotną szmatką i umyć sita do suszenia w ciepłej wodzie.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Urządzenie przeznaczone jest do suszenia żywności (owoce, jarzyny, zioła, kwiaty, grzyby, mięso itp.).
Podczas suszenia żywności następuje odparowywanie wody. Urządzenie działa na zasadzie równomiernego przepływu ciepłego powietrza, nie następuje więc przepalanie surowca, a suszenie odbywa się równomiernie.
Zanurzając pokrojone owoce w słabym roztworze soku cytrynowego, możemy zachować ich jasny kolor i zapobiec brązowieniu.
Twarde jarzyny (marchew, seler) można przed suszeniem zanurzyć na 1-2 minuty w gorącej wodzie, a następnie osuszyć. Pozwoli to na zachowanie smaku i skrócenie czasu suszenia.

1. Owoce i jarzyny należy najpierw umyć i osuszyć. Kawałki gorszej jakości (zgnite, potłuczone itd.) należy odkroić. Aby przyśpieszyć proces suszenia, można usunąć pestki z owoców, wykroić część środkową lub usunąć skórkę. Owoce można posmarować lub zanurzyć w miodzie, przyprawie lub jakimś soku, co pozwoli na osiągnięcie pożądanego efektu smakowego.
2. Żywność należy pokroić w plasterki, które następnie rozkładamy równomiernie na sitach do suszenia. Plasterków nie należy układać warstwami, należy zachowywać pomiędzy nimi pewną minimalną odległość. Aby umożliwić przepływ powietrza, należy pozostawić przynajmniej 10% powierzchni sita niewykorzystane.
   UWAGA:
   Sita do suszenia ziół nigdy wstawić do pierwszego piętra blisko silnika. **RYZYKO PRZEGRZANIA!**
3. Wyjęcie pustych sit poprawia przepływ powietrza i skraca czas suszenia. W urządzeniu musi znajdować się jednak co najmniej 5 sit. Zawsze używaj pokrywę.
4. Po przygotowaniu urządzenia należy wybrać odpowiednią temperaturę suszenia za pomocą regulatora temperatury.
   Polecamy:
   Kwiaty: ok. 35 – 40°C
   Zioła: ok. 40°C
   Pieczywo: ok. 40 – 50°C
   Warzywa: 50 – 55°C
   Owoce: 55 – 60°C
   Mięso, ryby: 65 – 70°C
   Zachęcamy do eksperymentów. Czas i intensywność suszenia są sprawą indywidualną – zależą od zawartości wody, grubości plasterków i upodobań smakowych. Na podstawie doświadczenia można wkrótce bez trudności określić, jaka moc jest odpowiednia.
5. Mniej więcej w połowie czasu suszenia zalecamy wyłączenie urządzenia i kontrolę suszonej żywności. Należy przemieścić sita do suszenia w taki sposób, aby sita znajdujące się u dołu znalazły się na górze i na odwrót. Następnie można kontynuować suszenie. Dzięki temu żywność zostanie wysuszona bardziej równomiernie.
6. Po zakończeniu suszenia należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka napięcia elektrycznego i poczekać na wystygnięcie suszarki.

UWAGA!
Aby żywność się nie psuła, musi być dostatecznie wysuszona!
Właściwie ususzone jarzyny powinny być suche i łamliwe.
Właściwie ususzone owoce powinny być szorstkie i giętkie.
Właściwie ususzone grzyby powinny być szorstkie albo nawet łamliwe.
Właściwie ususzone zioła powinny być kruche.

PAKOWANIE i PRZECHOWYWANIE SUSZONEJ ŻYWNOŚCI
Przed zapakowaniem ususzonej żywności do przechowania należy poczekać na jej całkowite wystygnięcie (w przeciwnym razie może nastąpić zaparzenie powodujące psucie się żywności). Przed zapakowaniem do długotrwałego przechowywania należy poczekać około tygodnia.
Suszone kawałki zalecamy pakować w mniejszej ilości, aby móc po otwarciu opakowania zużyć całą jego zawartość.
Suszoną żywność najlepiej jest przechowywać w zamykanych szklanych naczyniach, ewentualnie w tekstylnych lub papierowych torebkach.

ZASTOSOWANIE SUSZONEJ ŻYWNOŚCI
a) Ususzoną żywność można spożywać lub przetwarzać w stanie ususzonym.
b) Druga możliwość polega na jej zamoczeniu przed spożyciem lub dalszym przetwarzaniem w następujący sposób:
Do odpowiedniego naczynia należy wlać zimną wodę, zanurzyć w niej suszone kawałki i pozostawić w lodówce przez 1-8 godzin, aby napęczniały, w zależności od rodzaju surowca. To spowoduje aż dwukrotne zwiększenie jego objętości.
Aby zachować wartość odżywczą suszonych jarzyn, można później użyć tej samej wody do gotowania i innego przetwarzania.

ORIENTACYJNA POJEMNOŚĆ I CZAS SUSZENIA DLA NIEKTÓRYCH OWOCÓW I INNYCH ROŚLIN

Owoc lub roślina	pojemność suszarki z 5 sitami	czas suszenia z 5 sitami
Jabłka	2 kg	16 godz.
Gruszki	2 kg	17godz.
Morele, brzoskwinie, śliwki	1,8 kg	11-12 godz.
Grzyby	1 kg	6-7 godz.
Jarzyny	1 kg	4-5 godz.
Zioła i herbata liściasta	220 g	1-2 godz.
Kwiaty	200 g	1-2 godz.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga!
Przed czyszczeniem urządzenia należy zawsze wyjąć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego!
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie jest już zimne!

Do czyszczenia powierzchni urządzenia należy używać wyłącznie wilgotnej ściereczki, nie wolno stosować środków czyszczących ani twardych przedmiotów, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię urządzenia!
Sita do suszenia należy obmyć w ciepłej wodzie z detergentem. Jeżeli są one mocno zanieczyszczone, można pozostawić je do odmoczenia i następnie użyć delikatnej szczoteczki.
W żadnym przypadku nie wolno czyścić podstawy urządzenia z wentylatorem pod bieżącą wodą, płukać go ani zanurzać w wodzie!

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Silnik nie działa.	Wtyczka została włożona do gniazdka niewłaściwie lub niedokładnie.	Sprawdzić podłączenie wtyczki.
	Brak prądu w gniazdku.	Sprawdzić, czy w gniazdku jest napięcie, na przykład przy pomocy innego urządzenia elektrycznego.
	Uszkodzony przewód zasilający.	Zlecić jego przetestowanie i naprawę autoryzowanemu ośrodkowi serwisowemu.
Silnik dmucha, ale suszarka nie grzeje.	Zareagowało zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem się silnika.	**Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.** Poczekać aż urządzenie wystygnie. Jeżeli urządzenie nie zacznie grzać nawet po wystygnięciu, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

AKCESORIA

Do urządzenia można zakupić następujące akcesoria:
Sito do suszenia kod zamówienia 42390620 cena według obowiązującego cennika

SERWIS

Konserwację w większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia, należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferuj odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać do punktu odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać do punkcie odbioru materiałów do odzysku.

Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:
Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy utylizować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych, do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby skutkować nieodpowiednią likwidacją produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, w którym zakupiono produkt.

PATEICĪBA

Pateicamies par šīs Concept ierīces iegādi. Ceram, ka būsiet apmierināti ar šo izstrādājumu visu tā kalpošanas laiku.

Pirms pirmās ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet to un uzglabājiet rokasgrāmatu drošā vietā, lai nepieciešamības gadījumā varētu to pārlasīt. Nodrošiniet, lai arī citi cilvēki, kuri izmanto šo ierīci, pirms tās lietošanas būtu iepazinušies ar norādījumiem.

Tehniskie raksturlielumi	
Spriegums	220- 240 ~ 50 Hz
Jauda	245 W
Trokšņa līmenis	46 dB(A) re 1 pw

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

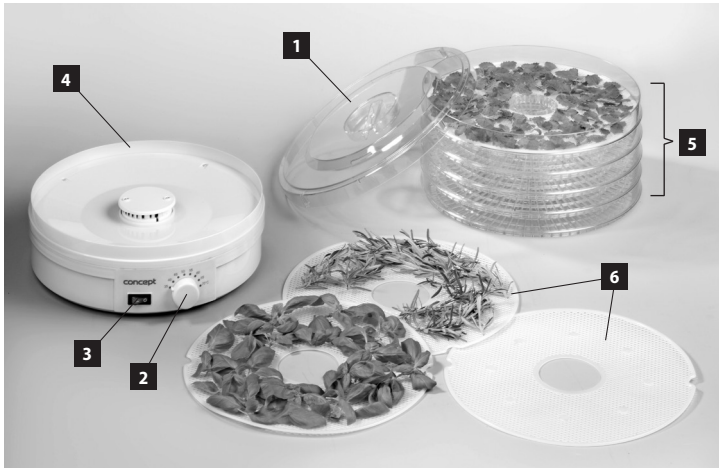
- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā izklāstīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā.
- Pirms pirmās ierīces izmantošanas reizes noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārliecinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas ir minēts uz tehnisko pamatdatu plāksnītes.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- Novietojiet ierīci tikai uz stabilas un siltumizturīgas virsmas drošā attālumā no citiem siltuma avotiem. Šai virsmai nepieciešama pietiekama celtspēja, lai noturētu ierīci ar tās saturu. **Ierīces tuvumā atstājiet vismaz 15 cm brīvas vietas.**
  Neuzglabājiet ierīces tuvumā ugunsnedrošus materiālus, nelieciet neko uz tās augšējās virsmas.
- Neievietojiet ierīcē papīra vai plastikāta materiālus.
- Nepārsedziet ierīces atveres, jo pastāv pārkaršanas risks.
- Ierīces iekšpusē neko neuzglabājiet.
- Uzturiet ierīci tīru. Nepieļaujiet jebkādu priekšmetu iekļūšanu cauri režģim. Tas var izraisīt īssavienojumu, ugunsgrēku vai ierīces bojājumus.
- Atvienojot ierīci no kontaktligzdas, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet spraudkontaktu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām.
- Personām ar ierobežotām kustību spējām, ierobežotu maņu uztveri, nepietiekamām gara spējām vai cilvēkiem, kas nepārzina pareizu ierīces izmantošanu, tā ir jāizmanto tikai atbildīgas, zinošas personas uzraudzībā.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- Nodrošiniet, lai elektrības vads nebūtu darba zonā un tam nevarētu piekļūt bērni.
- Nelietojiet ierīci uz mitras virsmas, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrības vadu vai spraudkontaktu. Lai veiktu bojātu detaļu labošanu vai nomaiņu, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu servisa apkalpes centru.
- Nevelciet un nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz elektrības vada.
- Novietojiet ierīci drošā attālumā no tādiem siltuma avotiem kā radiatori, krāsnis u. tml. Nepakļaujiet ierīci tiešu saules staru vai mitruma iedarbībai.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.

- Problēmu gadījumā izslēdziet ierīci un atvienojiet spraudni no elektrotīkla rozetes.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komercnolūkos.
- Nepieļaujiet elektrības vada, spraudkontakta vai ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāti. Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt!
- Pirms ierīces tīrīšanas un lietošanas izslēdziet to.
- **Ja redzat dūmus, izslēdziet ierīci un atvienojiet vadu no kontaktligzdas. Atstājiet vāciņu aizvērtu, lai nepieļautu iespējamo uguns izplatīšanos.**
- Ir aizliegts labot ierīci patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvarotu servisa apkalpes centru.
- Maksimālais ieteicamais ierīces darba laiks nedrīkst būt ilgāks par 40 stundām.
- Iesakām vienmēr izmantot žāvētāju ar visiem piecām komplektā esošajām plātnēm, pat ja dažas paliks tukšas.

Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikts garantijas remonts.

IERĪCES APRAKSTS

1. Vāks
2. Temperatūras iestatījumu regulators
3. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
4. Ierīces pamatne
5. Žāvēšanas plaukti
6. Sietiņi garšaugu žāvēšanai



BRĪDINĀJUMS:
Pirms jaunas ierīces izmantošanas tā ir jāuzstāda un jāieslēdz uz 30 minūtēm bez augļu ievietošanas. Pēc tam higiēnas apsvērumu dēļ noslaukiet to no ārpuses ar mitru drāniņu, savukārt žāvēšanas plauktus nomazgājiet karstā ūdenī.

EKSPLUATĀCIJAS NORĀDĪJUMI

Ierīce ir paredzēta pārtikas produktu (augļi, dārzeņi, garšaugi, ziedi, sēnes, gaļa u. tml.) žāvēšanai.
Pārtikas produktu žāvēšanas laikā iztvaiko ūdens. Ierīce izmanto vienmērīgas silta gaisa padeves principu, līdz ar to pārtikas produkti netiek pārkarsēti un tiek izžāvēti viendabīgi.
Ja sagrieztus augļus iemērksiet vājā citrona sulas šķīdumā, tie saglabās gaišu krāsu un neapbrūnēs.
Cietus dārzeņus (burkānus, selerijas sakni) pirms žāvēšanas var uz 1–2 minūtēm iemērkt karstā ūdenī un pēc tam nosusināt. Tādā veidā dārzeņi saglabās garšas īpašības un žāvēšana aizņems mazāk laika.

1. Nomazgājiet un nosusiniet augļus un dārzeņus. Nogrieziet iebojātās un saspiestās daļas. Lai paātrinātu žāvēšanas procesu, no augļiem var izņem kauliņus, izgriezt serdi vai nomizot tos. Lai piešķirtu augļiem īpašu garšu, tos var iesmērēt vai samērcēt ar medu, garšvielām vai sulu.
2. Pārtikas produktus sagrieziet šķēlītēs, kas vienmērīgi jāizklāj uz žāvēšanas plaukta. Nelieciet šķēlītes citu uz citas un pārāk cieši citu citai. Lai nodrošinātu gaisa padevi, neapklājiet vismaz 10% žāvēšanas plaukta.

BRĪDINĀJUMS:
Sietiņi garšaugu žāvēšanai nekad ievietot pirmajā stāvā tuvu motoram.
Pārkaršanas risks!

3. Izņemot tukšus žāvēšanas plauktus, uzlabosiet gaisa padevi un saīsināsiet žāvēšanas laiku. Taču ierīcē jābūt vismaz pieciem žāvēšanas plauktiem. Vienmēr lietojiet vāku.
4. Pēc ierīces uzstādīšanas ar temperatūras regulatoru iestatiet vēlamo žāvēšanas temperatūru.
   Iesakām:
   ziedi: apm. 35–40°c
   garšaugi: apm. 40°C
   konditorejas izstrādājumi: 40–50°C
   dārzeņi: 50–55°C
   augļi: 55–60°C
   gaļa, zivis: 65–70°C
   Nebaidieties eksperimentēt! Žāvēšanas ilgums un intensitāte ir ļoti atšķirīga un atkarīga no mitruma satura, šķēlīšu biezuma un daudzuma, kā arī no Jūsu garšas īpatnībām. Drīz vien atklāsiet, kāda žāvēšanas intensitāte Jums patīk vislabāk.
5. Aptuveni žāvēšanas laika vidū iesakām izslēgt ierīci un pārbaudīt žāvējamos pārtikas produktus. Apmainiet žāvēšanas plauktus vietām tā, lai apakšējie būtu virspusē, bet augšējie – apakšā. Pēc tam turpiniet žāvēšanu. Tādējādi pārtikas produkti tiks izžāvēti vēl viendabīgāk.
6. Pēc žāvēšanas pabeigšanas izslēdziet ierīci, atvienojiet elektrības vadu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

BRĪDINĀJUMS!
Aby se potraviny nekazily, musí být dostatečně usušené!
Pareizi izžāvēti dārzeņi ir sausi un lūstoši.
Pareizi izžāvēti augļi ir sīksti un valkani.
Pareizi izžāvētas sēnes ir sīkstas vai lūstošas.
Pareizi izžāvēti garšaugi ir birzīgi.

ŽAVĒTU PĀRTIKAS PRODUKTU IEPAKOŠANA UN UZGLABĀŠANA
Pirms uzglabāšanas pārtikas produkti ir jāatdzesē (citādi tie varētu oksidēties un sabojāties). Pirms iepakošanas ilglaicīgai uzglabāšana nogaidiet apmēram vienu nedēļu.
Žāvētos gabaliņus iesakām iepakot nelielās porcijās, lai pēc iepakojuma atvēršanas varētu apēst visu.
Žāvētos pārtikas produktus vislabāk ir uzglabāt aizveramas stikla burkās, kā arī auduma vai papīra maisiņos.

ŽĀVĒTO PĀRTIKAS PRODUKTU LIETOŠANAS VEIDI
a) Žāvētus pārtikas produktus var ēst uzreiz vai apstrādāt.
b) Žāvētus pārtikas produktus var pirms ēšanas vai apstrādes iemērcēt: ielejiet katliņā aukstu ūdeni, ielieciet tajā žāvētos gabaliņus un ievietojiet ledusskapī uz 1–8 stundām (atkarībā no pārtikas produktu veida), lai tie uzbriestu. Pārtikas produktu daudzums palielināsies, gandrīz divkāršojoties.
   Lai nezaudētu žāvētu dārzeņu uzturvērtību, tos var vārīt un sagatavot tajā pašā ūdenī.

DAŽU AUGĻU UN AUGU APTUVENAIS DAUDZUMS UN ŽĀVĒŠANAS ILGUMS

Augļi vai augi	žāvēšanas daudzums ar 5 plauktiem	žāvēšanas ilgums ar 5 plauktiem
Āboli	2 kg	16 h
Bumbieri	2 kg	17 h
Aprikozes, persiki, plūmes	1,8 kg	11-12 h
Sēnes	1 kg	6-7 h
Dārzeņi	1 kg	4-5 h
Garšaugi un tējas lapas	220 g	1-2 h
Ziedi	200 g	1-2 h

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Brīdinājums!
Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet elektrības vadu no kontaktligzdas!
Pirms apkopes pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi!
Ierīces virsmu drīkst tīrīt tikai ar mitru drāniņu. Neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus vai cietus priekšmetus, jo tie var bojāt ierīces virsmu!
Žāvēšanas plauktus mazgājiet karstā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Ja tie ir ļoti netīri, iemērciet tos un pēc tam notīriet ar mīkstu birstīti.
Nemazgājiet ierīces pamatni ar ventilatoru tekošā ūdenī, neskalojiet to un nemērciet ūdenī!

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Sarežģījums	Cēlonis	Risinājums
Nedarbojas motors.	Spraudnis ir nepareizi vai nepietiekami pievienots elektrotīklam.	Pārbaudiet spraudņa savienojumu.
	Elektrotīkla rozete nav darba kārtībā.	Pārbaudiet spriegumu, piemēram, pieslēdzot citu ierīci.
	Ir bojāts elektrības vads.	Nogādājiet to pārbaudīšanai un labošanai pilnvarotā servisa apkalpes centrā.
Motors darbojas, bet žāvētājs nesilda	Nostrādāja pārkaršanas drošinātājs.	**Atvienojiet vadu no kontaktrozetes.** Ļaujiet ierīcei atdzist. Ja ierīce nesildīs arī pēc tam, vērsieties pēc palīdzības pilnvarotā servisa apkalpes centrā.

PIEDERUMI

Komplektā ar ierīci var iegādāties šādus piederumus:
Žāvēšanas plaukts pas. Nr. 42390620 cena saskaņā ar aktuālo cenrādi

APKALPE

Nopietni remontdarbi vai remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iejaukšanās ierīces detaļās, jāveic specializētā apkalpes servisā.

APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

- Iesakām nodot iesaiņojuma materiālus un vecās ierīces otrreizējai pārstrādei.
- Ierīces kasti var nodot šķirojamos atkritumos.
- Polietilēna (PE) maisiņus nododiet otrreizējai pārstrādei.

Ierīces nodošana otrreizējai pārstrādei pēc tās kalpošanas laika beigām
Simbols uz ierīces vai tās iepakojuma norāda, ka izstrādājums nav paredzēts nodošanai mājsaimniecības atkritumos. Ir svarīgi to nogādāt otrreiz pārstrādājamo elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktā. Nodrošinot pareizu izstrādājuma iznīcināšanu, palīdzēsiet novērst negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza šā izstrādājuma iznīcināšana. Papildu informāciju par izstrādājuma otrreizējo apstrādi meklējiet vietējā pašvaldībā, pie mājsaimniecības atkritumu iznīcināšanas pakalpojumu sniedzēja vai veikalā, kur iegādājāties izstrādājumu.

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure that all other people using the appliance are familiar with the contents of the instruction manual.

Technical parameters	
Voltage	220- 240 ~ 50 Hz
Power input	245 W
Noise level	46 dB(A) re 1 pw

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS:

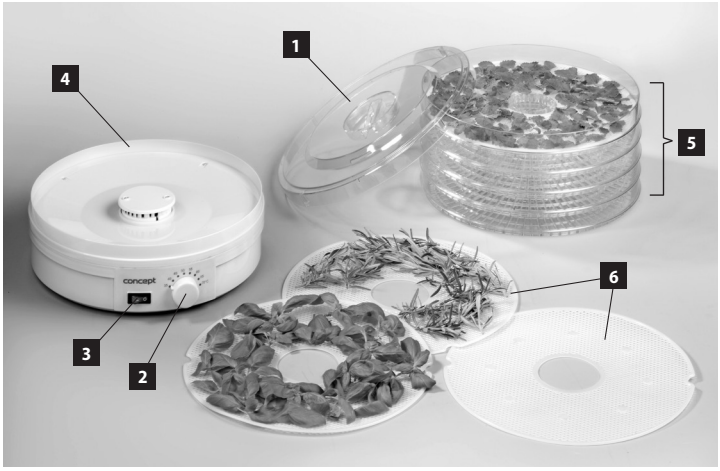
- Do not use this appliance in a manner different from the instructions in this manual.
- Remove all packaging and marketing materials from the appliance before you use it for the first time.
- Make sure the connecting voltage corresponds to values on the appliance type label.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Only place the appliance on a stable and heat-resistant surface away from other heat sources. This surface shall have a sufficient load capacity to hold the appliance and its contents. **Leave at least 15 cm of free space around the appliance.**
  Do not leave the appliance close to flammable materials; do not place anything on top of the appliance.
- Do not insert any items made of paper or plastic inside the appliance.
- Do not cover the appliance openings; there is a danger of overheating.
- Do not store anything inside the appliance.
- Keep the appliance clean. Do not allow any foreign objects to enter the appliance through the grille. They might damage or short-circuit the appliance, or set it on fire.
- Never pull the power cord when disconnecting the machine from the socket; grasp and pull the plug, not the cord.
- Do not allow children or legally incapacitated people to handle the appliance; use it out of reach of such people.
- Any physically challenged people, people with reduced sensory perception or insufficient mental capacity, or people who have not been familiarised with its operation may only use the appliance under the supervision of a responsible person who is familiar with these instructions.
- Always be extremely careful when using the appliance while children are nearby.
- Do not allow the appliance to be used as a toy.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of the working area, where children might reach it.
- Do not use the appliance on wet surfaces as there is a risk of electric shock.
- Do not use any other accessories except those recommended by the manufacturer.
- Never use the appliance with a damaged power cord or plug. Contact an authorised service centre immediately to have any such defect repaired.
- Never pull the supply power cord or use it to carry the machine.
- Keep the appliance away from any sources of heat, such as radiators, ovens, etc. Do not expose the appliance to direct sunlight or moisture.
- Do not touch the appliance with damp or wet hands.
- Turn off the appliance and disconnect the plug from the mains outlet in the event of any failure.

- The appliance is intended for household use only; it is not designed for commercial application.
- Do not immerse the power cable, the plug, or the appliance itself in water or any other liquid.
- Check the appliance and its power cord regularly for damage. Never turn the appliance on if it is damaged.
- Turn the appliance off prior to cleaning and after using it.
- **If you see smoke, switch the appliance off and disconnect the cable from the mains socket. Leave the cover on to prevent the possible spread of fire.**
- Do not attempt to repair the unit by yourself. Contact an authorised service centre.
- The maximum recommended operation time must not exceed 40 hours.
- We recommend always using the dehydrator with the 5 supplied trays, even if some remain vacant.

Failure to follow the manufacturer's instructions may lead to refusal of warranty repair.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Lid
2. Temperature set-up controller
3. ON/OFF switch
4. Appliance body
5. Drying screens
6. Herb drying screens



WARNING:
Before you operate a new unit, leave it assembled and turned on without fruit for about 30 minutes. Clean the unit afterwards using a wet cloth for sanitary reasons, and wash the drying screens in warm water.

OPERATING INSTRUCTIONS

The unit is designed to dry food (fruit, vegetables, herbs, flowers, mushrooms, meat, etc.).
Water is evaporated during the drying process. The unit works on the principle of direct flow of hot air, which means the food is not overheated, and is dried evenly.
If you put cut pieces of fruit in a weak solution of lemon juice, it will keep its bright colour, and not go brown.
You may put hard vegetables (carrot, celery) in hot water for 1-2 minutes before drying, and then drain them. They will retain their taste, and the drying will take less time.

1. Wash and dry fruits or vegetables first. Cut away any poor quality pieces (half-rotten, bruised, etc.). To speed up the process, you can stone the fruit, cut out the core or peel the skin. You can dip the fruit in honey, herbs or juice to adjust the flavour to your liking.
2. Cut the food into slices, and arrange the slices on drying screens in an even manner. Do not overlap the slices; there should be a tiny space between them. To allow sufficient airflow, leave at least 10% of the drying screen surface free.

   WARNING:
   Herbs drying screens never insert into the first floor close to the engine.
   Risk of overheating!

3. You can improve the airflow and shorten the process by removing empty screens. However, always leave at least 5 screens in the appliance. Always use the lid.
4. After assembling the appliance, select the required drying temperature using the temperature controller.
   We recommend:
   Flowers: approx. 35-40°C
   Herbs: approx. 40°C
   Bakery products: 40-50°C
   Vegetables: 50-55°C
   Fruit: 55-60°C
   Meat, fish: 65-70°C
   Do not be afraid of experimenting. The time and intensity of drying varies depending on the water content, thickness of slices, their quantity and your preference. You will soon find out for yourself what mode suits you the best.
5. We recommend turning the unit off about halfway through the drying period, and checking the food. Rearrange the drying screens so that the lower ones move up and vice versa. Continue drying. The food will dehydrate more evenly.
6. After drying, turn the unit off, unplug the power cord from the wall outlet, and let the unit cool down.

CAUTION!
The food must be sufficiently dry to prevent spoiling.
Correctly dried vegetables will be dry and brittle.
Correctly dried fruit will be leathery and pliable.
Correctly dried mushrooms will be leathery or even brittle.
Correctly dried herbs will be crumbly.

PACKAGING AND STORAGE OF DRIED FOOD
The dried food must be cool prior to storage (otherwise it may steam up and spoil). Wait for about one week before packing for long-term storage.
We recommend packing the dried pieces in smaller quantities, so that you can use up the whole pack after opening.
Ideally, store the dried food in sealable glasses, or cloth or paper bags.

CONSUMPTION OF DRIED FOOD
a) The food can be consumed or processed dry.
b) The food can be soaked before consumption or processing as follows:
Pour cold water into a pot, submerge the dried pieces and let them swell in a fridge for 1-8 hours depending on the food type. The volume of food will increase up to double.
To retain the nutritional value of the dried food, you can use the water for cooking and preparation.

RECOMMENDED CAPACITIES AND TIME OF DRYING FOR SOME FRUITS AND PLANTS

Fruit or plant	Drying capacity with 5 screens	Drying time with 5 screens
Apples	2 kg	16 hours
Pears	2 kg	17 hours
Apricots, peaches and plums	1,8 kg	11-12 hours
Mushrooms	1 kg	6-7 hours
Vegetables	1 kg	4-5 hours
Herbs and tea leaves	220 g	1-2 hours
Flowers	200 g	1-2 hours

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION!
Always disconnect the power supply cable from the mains outlet before cleaning the appliance.
Prior to handling, make sure the appliance is cool!
The surface of the unit may only be cleaned using a moist cloth. Do not use any detergents or hard objects as they may damage the unit surface!
Wash the drying screens in warm water with a bit of detergent. If the screens are very dirty, leave them in the water and then use a soft brush.
Never clean the base with the fan under running water, do not rinse it, and do not submerge it in water!

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The motor is not running.	The plug is inserted into the socket incorrectly or insufficiently.	Check the plug connection.
	The socket is not supplied with electricity.	Check to make sure voltage is present, e.g. by using another appliance.
	The supply cable is damaged.	Refer the unit to an authorised service centre for testing and repair.
The motor is blowing but the unit is not warming up.	The heat fuse against overheating has reacted.	**Disconnect the power supply cable from the socket.** Let the unit cool. If the body does not start warming up even after cooling, refer to an authorised service centre.

ACCESSORIES

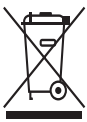
The following accessories can be bought with the unit:
Drying screen order code 42390620 Price according to the pricelist in force

SERVICING

Any extensive maintenance or repair requiring access to the internal parts of the product shall be performed by an authorized service center.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Packaging materials and obsolete appliances should be recycled.
- The transport box may be disposed of as sorted waste.
- Polyethylene bags shall be handed over for recycling.



Appliance recycling at the end of its service life:
A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.

DANKE für IHR Vertrauen

Wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie ein Produkt der Marke Concept gekauft haben, und wünschen Ihnen, dass Sie mit unserem Produkt über seine gesamte Gebrauchsdauer zufrieden sein werden.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese gut auf. Stellen Sie sicher, dass sich auch andere Personen, die dieses Produkt benutzen, mit der Gebrauchsanweisung vertraut machen.

Technische Parameter	
Spannung	220- 240 ~ 50 Hz
Leistung	245 W
Lärmpegel	46 dB(A) re 1 pw

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

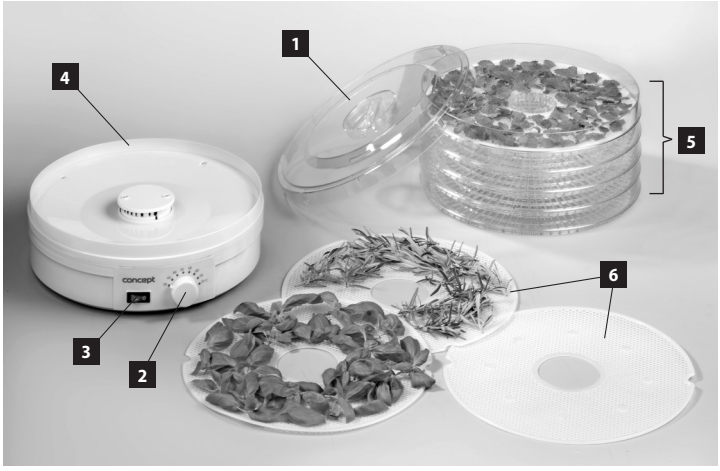
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf andere Weise, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nur auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen platzieren. Diese Oberfläche muss eine ausreichende Tragfähigkeit haben, um das Gerät auch mit dem zuzubereitenden Inhalt tragen zu können. **Um das Gerät herum sollten Sie einen Freiraum von mindestens 15 cm lassen.**
  Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien aufstellen, nichts auf die Oberseite des Gerätes legen.
- Keine Papier- oder Kunststoffmaterialien in den Innenraum des Gerätes legen.
- Die Geräteöffnungen nicht abdecken, es droht Überhitzungsgefahr.
- Keine Gegenstände im Innenraum des Gerätes lagern.
- Gerät sauber halten. Nicht zulassen, dass in die Gitteröffnungen Fremdkörper eindringen. Diese könnten einen Kurzschluss verursachen, das Gerät beschädigen oder einen Brand verursachen.
- Ziehen Sie beim Trennen des Gerätes von der Steckdose unter elektrischer Spannung nie am Anschlusskabel, sondern ergreifen Sie den Stecker und trennen Sie ihn durch Herausziehen von der Steckdose.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder und Unbefugte das Gerät handhaben und benutzen Sie es außerhalb ihrer Reichweite.
- Personen mit eingeschränkter Beweglichkeit, mit verminderter Sinneswahrnehmung, mit unzureichenden geistigen Fähigkeiten oder mit der Bedienung nicht vertraut gemachte Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer verantwortlichen und mit der Bedienung vertraut gemachten Person benutzen.
- Es ist erhöhte Vorsicht geboten, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden.
- Lassen Sie nicht zu, dass das Gerät als Spielzeug verwendet wird.
- Vermeiden Sie, dass das Zuleitungskabel frei über die Kante der Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder greifen könnten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf nasser Oberfläche, es droht Verletzungsgefahr durch Stromschlag.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Anschlusskabel oder Stecker. Lassen Sie den Mangel unverzüglich von einem autorisierten Servicecenter beheben.
- Ziehen Sie oder tragen Sie das Gerät nicht am Zuleitungskabel.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen, wie Heizkörpern, Öfen usw. fern. Schützen Sie es vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Bei einer Störung das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.

- Tauchen Sie das Anschlusskabel, den Stecker oder das Gerät weder in Wasser noch in eine andere Flüssigkeit.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Schalten Sie nie ein beschädigtes Gerät ein.
- Vor der Reinigung und nach der Verwendung schalten Sie das Gerät ab.
- **Sofern Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus und ziehen das Anschlusskabel aus der Steckdose heraus. Lassen Sie den Deckel zugedeckt, um eine eventuelle Ausbreitung des Feuers zu vermeiden.**
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an einen autorisierten Reparaturservice.
- Die maximale empfohlene Betriebszeit darf 40 Stunden nicht überschreiten.
- Wir empfehlen, den Trockner immer mit den 5 mitgelieferten Platten zu benutzen, auch wenn einige von ihnen leer bleiben.

Bei einer Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers kann eine eventuelle Reparatur nicht als Gewährleistungsreparatur anerkannt werden.

PRODUKT-BESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Regler der Temperatureinstellung
3. Schalter ON/OFF
4. Gerätekörper
5. Trockensiebe
6. Siebe für Kräutertrocknung



HINWEIS:
Bevor Sie das neue Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie dieses zusammengesetzt und ohne Obst für eine Zeit von ca. 30 Minuten eingeschaltet lassen. Danach wischen Sie dieses aus hygienischen Gründen von außen mit einem feuchten Lappen ab und die Trockensiebe waschen Sie im warmen Wasser.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät ist zum Trocknen von Lebensmitteln (Obst, Gemüse, Kräuter, Blumen, Pilze, Fleisch usw.) bestimmt.
Während des Trocknens der Lebensmittel wird Wasser verdampft. Das Gerät nutzt das Prinzip der gleichmäßigen Strömung von warmer Luft, so dass die Lebensmittel nicht anbrennen und gleichmäßig getrocknet werden.
Wenn Sie das in Scheiben geschnittene Obst in einer schwachen Lösung aus Zitronensaft einweichen, behält das Obst seine helle Farbe und wird nicht braun.
Hartes Gemüse (Möhren, Sellerie) kann man vor dem Trocknen für 1 - 2 Minuten in heißes Wasser eintauchen und danach abtrocknen. Es behält besser seinen Geschmack und das Trocknen dauert eine kürzere Zeit.

1. Das Obst und Gemüse zunächst waschen und abtrocknen. Stücke, die keine gute Qualität haben (angefault, matschig usw.) abschneiden. Zur Beschleunigung des Trocknungsprozesses das Obst entkernen, das Kerngehäuse herausschneiden oder die Schale entfernen. Das Obst können Sie mit Honig, Gewürzen oder Saft bestreichen oder darin einweichen, um den Geschmack Ihren Wünschen anzupassen.
2. Lebensmittel in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf den Trockensieben ausbreiten. Die Scheiben nicht übereinander legen, zwischen den Scheiben sollte eine wenig Platz sein. Für das Aufrechterhalten der Luftströmung lassen Sie mindestens 10 % der Fläche des Trockensiebes frei.

   WARNUNG:
   Siebe für Kräutertrocknung nie in der ersten Etage der Nähe des Motors einzulegen. **Überhitzungsgefahr!**

3. Durch Entfernen der leeren Siebe verbessern Sie die Luftströmung und verkürzen die Trocknungszeit. Die Mindestanzahl der Siebe muss jedoch 5 St. sein. Verwenden Sie immer den Deckel.
4. Nach der Zusammensetzung des Geräts wählen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Trocknungstemperatur.
   Unsere Empfehlung:
   Blumen: ca. 35 – 40 °C
   Kräuter: ca. 40 °C
   Backwaren: 40 – 50 °C
   Gemüse: 50 – 55 °C
   Obst: 55 – 60 °C
   Fleisch, Fische: 65 – 70 °C
   Wagen Sie sich ans Experimentieren. Trocknungsdauer und -intensität sind sehr individuell und vom Wassergehalt, der Scheibenstärke, Menge und Ihrem Geschmack abhängig. Sie werden bald feststellen, welche Trocknungsstufe Ihnen zusagt.
5. Ungefähr in der Hälfte der Trocknungsdauer empfehlen wir das Gerät auszuschalten und die zu trocknenden Lebensmittel zu prüfen. Richten Sie die Trockensiebe von oben nach unten so aus, dass die unteren Siebe nach oben und die oberen nach unten kommen. Danach setzen Sie das Trocknen fort. Die Lebensmittel werden noch gleichmäßiger getrocknet.
6. Nach Beendigung des Trocknungsvorgangs das Gerät ausschalten, von der Steckdose trennen und abkühlen lassen.

ACHTUNG:
Damit die Lebensmittel nicht verderben, müssen sie ausreichend getrocknet sein!
Korrekt getrocknetes Gemüse sollte trocken und bröckelig sein.
Korrekt getrocknetes Obst sollte ledrig und weich sein.
Korrekt getrocknete Pilze sollten ledrig bis bröckelig sein.
Korrekt getrocknete Kräuter sollten krümelig sein.

VERPACKUNG UND LAGERUNG DER GETROCKNETEN LEBENSMITTEL
Vor dem Lagern müssen die Lebensmittel voll ausgekühlt sein (ansonsten könnten sie Feuchtigkeit aufnehmen und verderben). Vor dem Einpacken für eine langfristige Lagerung warten Sie ca. 1 Woche.
Die getrockneten Stücke empfehlen wir in kleinere Stückzahlen zu verpacken, so dass Sie nach dem Öffnen die gesamte Packung verbrauchen.
Die getrockneten Lebensmittel lagern Sie am besten in verschließbaren Glasbehältern, ggf. in Stoff- oder Papierbeuteln.

VERBRAUCHSMÖGLICHKEITEN DER GETROCKNETEN LEBENSMITTEL
a) Die Lebensmittel können im getrockneten Zustand verzehrt oder verarbeitet werden.
b) Die Lebensmittel können vor dem Verzehr oder der Verarbeitung folgendermaßen eingeweicht werden:
In einen Topf kaltes Wasser geben, in dieses die getrockneten Stücke eintauchen und im Kühlschrank 1 – 8 Stunden je nach Lebensmittelart aufquellen lassen. Das Volumen der Lebensmittel vergrößert sich bis auf das Doppelte.
Um den Ernährungswert des getrockneten Gemüses zu erhalten, können Sie es in diesem Wasser weiterkochen und zubereiten.

ORIENTIERUNGSANGABEN ZUR KAPAZITÄT UND TROCKNUNGSDAUER EINIGER OBSTSORTEN UND PFLANZEN

Obst oder Pflanze	Trocknungskapazität mit 5 Sieben	Trocknungszeit mit
Äpfel	2 kg	16 Stunden
Birnen	2 kg	17 Stunden
Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen	1,8 kg	11-12 Stunden
Pilze	1 kg	6-7 Stunden
Gemüse	1 kg	4-5 Stunden
Kräuter und Teeblätter	220 g	1-2 Stunden
Blumen	200 g	1-2 Stunden

REINIGUNG UND WARTUNG

Vorsicht!
Trennen Sie das Anschlusskabel vor jeder Reinigung des Gerätes von der Steckdose!
Vergewissern Sie sich vor der Handhabung, dass das Gerät bereits abgekühlt ist!

Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberfläche nur einen feuchten Lappen, keine Reinigungsmittel oder harte Gegenstände, da diese die Geräteoberfläche beschädigen könnten!
Die Trockensiebe in warmen Wasser mit Reinigungsmittel abwaschen. Sofern diese stark verschmutzt sind, lassen Sie sie einweichen und dann verwenden Sie eine feine Bürste.
Das Gerätegehäuse mit dem Lüfter nie unter fließendem Wasser reinigen, nicht abspülen und nicht ins Wasser tauchen!

PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Ursache	Lösung
Der Motor arbeitet nicht.	Der Stecker ist nicht richtig oder nicht vollständig in die Steckdose eingesteckt.	Prüfen Sie den Anschluss des Steckers.
	Der Stecker wird nicht mit Spannung versorgt.	Prüfen Sie, ob Spannung vorhanden ist, z. B. mit einem anderen Gerät.
	Anschlusskabel ist beschädigt.	Lassen Sie es von einem autorisierten Servicecenter überprüfen und reparieren.
Der Motor bläst, der Trockner heizt aber nicht	Die Wärmesicherung gegen das Heißlaufen wurde aktiviert.	**Trennen Sie das Zuleitungskabel von der Steckdose.** Lassen Sie das Gerät abkühlen. Sofern der Gerätekörper nicht einmal nach dem Abkühlen zu heizen beginnt, wenden Sie sich an einen autorisierten Reparaturservice.

ZUBEHÖR

Zum Gerät können Sie folgendes Zubehör nachkaufen:
Trockensieb Bestell.-Nr. 42390620 Preis nach der gültigen Preisliste

SERVICE

Eine umfangreiche Wartung oder Reparatur, die einen Eingriff in die inneren Teile des Gerätes erfordert, ist durch eine autorisierte Werkstatt durchzuführen.

UMWELTSCHUTZ

- Recyclen Sie die Verpackungsmaterialien und alte Geräte.
- Die Verpackung des Gerätes im sortierten Abfall entsorgt werden.
- Plastikbeutel aus Polyethylen (PE) entsorgen Sie beim Werkstoff-Recycling.

Recyclen des Gerätes am Ende der Lebensdauer:
Das Symbol am Produkt oder dessen Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist erforderlich, dieses in eine Sammelstelle für Recycling elektrischer und elektronischer Anlagen abzuliefern. Durch Sicherstellung einer richtigen Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst durch eine ungeeignete Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes können Sie bei der entsprechenden örtlichen Behörde in Erfahrung bringen, beim Dienst für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Jindřich Valenta – ELKO Valenta Czech Republic, Vysokomýtská 1800,
565 01 Choceň, Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304, www.my-concept.cz

ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466, www.my-concept.sk

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o., Ostrowskiego 30, 53-238 Wroclaw
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14, www.my-concept.pl